



# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA COLLI MARTANI

Prodotto di grande valore dietetico e gastronomico, l'olio extra vergine umbro è componente essenziale della più alta tradizione culinaria nazionale. L'Olio extra vergine di oliva di Arnaldo Caprai è ottenuto da olive delle varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino raccolte manualmente da piante coltivate su pendici collinari nella zona di Montefalco. Caratterizzato da frangitura delle olive effettuata entro le 24 ore dalla raccolta e da sistema di estrazione rigorosamente a freddo, l'olio extra vergine di oliva di Arnaldo Caprai è un prodotto che esprime caratteristiche organolettiche di straordinaria intensità e di grande tipicità.

**Classificazione: D.O.P.**

**Varietà di olive: Moraiolo, Frantoio, Leccino**

---

<b>Periodo di raccolta:</b>	Metà ottobre
<b>Sistema di raccolta:</b>	Manuale
<b>Frangitura:</b>	Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta
<b>Sistema di estrazione:</b>	Sinolea
<b>N° di bottiglie prodotte:</b>	5.000

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore:</b>	Verde scuro intenso
<b>Categoria degustativa:</b>	Fruttato medio
<b>Note degustative:</b>	Gradevolmente fruttato con retrogusto amarognolo piccante
<b>Abbinamenti:</b>	La freschezza di questo olio d'oliva dona qualcosa di speciale alle zuppe di cereali ed è un condimento perfetto su carni, pesce, insalate, e naturalmente, bruschette
<b>Formato L:</b>	0,25 / 0,50

